



# ***Caffé mousse con torta amara e gelato vaniglia***

**(Koffie-mousse met bitterkoek en vanilleijs)**

12 personen

## Ingrediënten:

375 ml slagroom  
6 eierdooiers  
3 eieren  
3 zakjes vanillesuikers  
300 gram bruine rietsuiker  
3 kopjes espresso  
375 gram mascarpone  
12 el whisky cream  
900 gram bitterkoeken  
24 bolletjes vanille ijs

## Bereiding

Klop de slagroom op en plaats het in de koelkast.

Klop de eierdooiers en het ei met de vanillesuiker op in de keukenmachine en voeg beetje bij beetje de suiker toe. Laat het geheel 15 minuten kloppen in de keukenmachine tot een romige massa.

Meng de espresso en de whisky cream met de mascarpone en klop los met de garde.

Roer het eiermengsel in delen door de mascarpone en spatel als laatste de slagroom er doorheen.

Stort alles in een overnschaal en laat in de koelkast afkoelen totdat het stevig is.